

酒

食品内容明細書

提出日 令和7年3月26日

調味料		No.9		食品名		酒		商品名																																																																																																																																																																																																																										
規格	1.8Lパック	入数	6本	内容量	1.8L	正味重量又は固形量		1800g																																																																																																																																																																																																																										
食品内容						<p>・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず分別・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。</p>				<p>栄養成分(100gあたり) 計算値(2015成分表) 分析値 自社 公的機関 ●</p>																																																																																																																																																																																																																								
2015成分表 食品番号	商品に表示 している 原材料名	原材料名 (食品添加物名)	特定原材料名 (アレルギー源)	配合割合 %	GMO 分別 不分別	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、 3位の枠の続きに記入のこと)		メーカー名																																																																																																																																																																																																																										
	米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水				不分別 非組換え	日本 日本 日本等 タイ 日本等 日本等 タイ等 日本	ブラジル等																																																																																																																																																																																																																											
<p>※は必須入力項目</p> <table border="1"> <tr> <td>*エネルギー</td> <td>93</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>*水分</td> <td>84.8</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>*たんぱく質</td> <td>0.2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>*脂質</td> <td>0.0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>*炭水化物</td> <td>4.3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>*灰分</td> <td>0.0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td rowspan="10">無機質</td> <td>*ナトリウム</td> <td>2</td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>*カリウム</td> <td></td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>*カルシウム</td> <td></td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>*マグネシウム</td> <td></td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>*リン</td> <td></td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>*鉄</td> <td></td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>*亜鉛</td> <td></td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>銅</td> <td></td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>マンガン</td> <td></td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>ヨウ素</td> <td></td> <td>µg</td> </tr> <tr> <td rowspan="10">ビタミン</td> <td>*レチノール</td> <td></td> <td>µg</td> </tr> <tr> <td>*β-カロテン当量</td> <td></td> <td>µg</td> </tr> <tr> <td>*レチノール当量</td> <td></td> <td>µg</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td></td> <td>µg</td> </tr> <tr> <td>E(α-トコフェロール)</td> <td></td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>K</td> <td></td> <td>µg</td> </tr> <tr> <td>*B₁</td> <td></td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>*B₂</td> <td></td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>ナイアシン</td> <td></td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>B₆</td> <td></td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>B₁₂</td> <td></td> <td>µg</td> </tr> <tr> <td>葉酸</td> <td></td> <td>µg</td> </tr> <tr> <td>パントテン酸</td> <td></td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td>ビオチン</td> <td></td> <td>µg</td> </tr> <tr> <td>*C</td> <td></td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">脂 肪 酸</td> <td>飽和</td> <td></td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>一価不飽和</td> <td></td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>多価不飽和</td> <td></td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>コレステロール</td> <td></td> <td>mg</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">食 物 繊 維</td> <td>*水溶性</td> <td></td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>*不溶性</td> <td></td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>*総量</td> <td></td> <td>g</td> </tr> <tr> <td colspan="8">合計</td> <td>0.00</td> <td>*食塩相当量</td> <td>0.005</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td colspan="2">特定原材料名 (太字は7大アレルゲン)</td> <td colspan="8"> ①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×をつけること。 </td> <td colspan="2">④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>卵</td> <td>×</td> <td>乳</td> <td>×</td> <td>小麦</td> <td>△</td> <td>そば</td> <td></td> <td>落花生</td> <td></td> <td>えび</td> <td>コード 1</td> <td>コード 2</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>かに</td> <td></td> <td>あわび</td> <td></td> <td>いか</td> <td></td> <td>いくら</td> <td></td> <td>オレンジ</td> <td></td> <td>カシューナッツ</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>キウイフルーツ</td> <td></td> <td>牛肉</td> <td></td> <td>くるみ</td> <td></td> <td>ごま</td> <td></td> <td>さけ</td> <td>▲</td> <td>さば</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>ゼラチン</td> <td>×</td> <td>大豆</td> <td>×</td> <td>鶏肉</td> <td></td> <td>バナナ</td> <td></td> <td>豚肉</td> <td></td> <td>マダガスカルナッツ</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>▲もも</td> <td></td> <td>やまいも</td> <td></td> <td>▲りんご</td> <td></td> <td>アーモンド</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>										*エネルギー	93	kcal	*水分	84.8	g	*たんぱく質	0.2	g	*脂質	0.0	g	*炭水化物	4.3	g	*灰分	0.0	g	無機質	*ナトリウム	2	mg	*カリウム		mg	*カルシウム		mg	*マグネシウム		mg	*リン		mg	*鉄		mg	*亜鉛		mg	銅		mg	マンガン		mg	ヨウ素		µg	ビタミン	*レチノール		µg	*β-カロテン当量		µg	*レチノール当量		µg	D		µg	E(α-トコフェロール)		mg	K		µg	*B ₁		mg	*B ₂		mg	ナイアシン		mg	B ₆		mg	B ₁₂		µg	葉酸		µg	パントテン酸		mg	ビオチン		µg	*C		mg	脂 肪 酸	飽和		g	一価不飽和		g	多価不飽和		g	コレステロール		mg	食 物 繊 維	*水溶性		g	*不溶性		g	*総量		g	合計								0.00	*食塩相当量	0.005	g	特定原材料名 (太字は7大アレルゲン)		①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×をつけること。								④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。				卵	×	乳	×	小麦	△	そば		落花生		えび	コード 1	コード 2			かに		あわび		いか		いくら		オレンジ		カシューナッツ					キウイフルーツ		牛肉		くるみ		ごま		さけ	▲	さば					ゼラチン	×	大豆	×	鶏肉		バナナ		豚肉		マダガスカルナッツ					▲もも		やまいも		▲りんご		アーモンド						
*エネルギー	93	kcal																																																																																																																																																																																																																																
*水分	84.8	g																																																																																																																																																																																																																																
*たんぱく質	0.2	g																																																																																																																																																																																																																																
*脂質	0.0	g																																																																																																																																																																																																																																
*炭水化物	4.3	g																																																																																																																																																																																																																																
*灰分	0.0	g																																																																																																																																																																																																																																
無機質	*ナトリウム	2	mg																																																																																																																																																																																																																															
	*カリウム		mg																																																																																																																																																																																																																															
	*カルシウム		mg																																																																																																																																																																																																																															
	*マグネシウム		mg																																																																																																																																																																																																																															
	*リン		mg																																																																																																																																																																																																																															
	*鉄		mg																																																																																																																																																																																																																															
	*亜鉛		mg																																																																																																																																																																																																																															
	銅		mg																																																																																																																																																																																																																															
	マンガン		mg																																																																																																																																																																																																																															
	ヨウ素		µg																																																																																																																																																																																																																															
ビタミン	*レチノール		µg																																																																																																																																																																																																																															
	*β-カロテン当量		µg																																																																																																																																																																																																																															
	*レチノール当量		µg																																																																																																																																																																																																																															
	D		µg																																																																																																																																																																																																																															
	E(α-トコフェロール)		mg																																																																																																																																																																																																																															
	K		µg																																																																																																																																																																																																																															
	*B ₁		mg																																																																																																																																																																																																																															
	*B ₂		mg																																																																																																																																																																																																																															
	ナイアシン		mg																																																																																																																																																																																																																															
	B ₆		mg																																																																																																																																																																																																																															
B ₁₂		µg																																																																																																																																																																																																																																
葉酸		µg																																																																																																																																																																																																																																
パントテン酸		mg																																																																																																																																																																																																																																
ビオチン		µg																																																																																																																																																																																																																																
*C		mg																																																																																																																																																																																																																																
脂 肪 酸	飽和		g																																																																																																																																																																																																																															
	一価不飽和		g																																																																																																																																																																																																																															
	多価不飽和		g																																																																																																																																																																																																																															
コレステロール		mg																																																																																																																																																																																																																																
食 物 繊 維	*水溶性		g																																																																																																																																																																																																																															
	*不溶性		g																																																																																																																																																																																																																															
	*総量		g																																																																																																																																																																																																																															
合計								0.00	*食塩相当量	0.005	g																																																																																																																																																																																																																							
特定原材料名 (太字は7大アレルゲン)		①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×をつけること。								④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。																																																																																																																																																																																																																								
		卵	×	乳	×	小麦	△	そば		落花生		えび	コード 1	コード 2																																																																																																																																																																																																																				
		かに		あわび		いか		いくら		オレンジ		カシューナッツ																																																																																																																																																																																																																						
		キウイフルーツ		牛肉		くるみ		ごま		さけ	▲	さば																																																																																																																																																																																																																						
		ゼラチン	×	大豆	×	鶏肉		バナナ		豚肉		マダガスカルナッツ																																																																																																																																																																																																																						
		▲もも		やまいも		▲りんご		アーモンド																																																																																																																																																																																																																										

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2025年 3月 10日

業者名

ユーシーシーコーヒープロフェッショナル株式会社

分類

年間

その他

物資名

さけわかめ

番号

53

商品名

紅鮭わかめ

メーカー

三島食品株式会社

正味重量または固形量

300g

原材料の内容明細

七訂成分表 食品番号	商品に表示している 原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 名(アレルギー源)	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分	
							計算値(七訂による)	○
	紅鮭フレーク(紅鮭、食塩) 塩蔵わかめ 食塩 砂糖 酵母エキス 酸化防止剤(ビタミンE) ミックストコフェロール		44.0 39.0 10.0 6.0 0.9 0.1	さけ *	対象外 対象外 対象外	紅鮭アメリカ わかめ 韓国、日本(鳴門水域) 酸化防止剤	実測値	自社 検査機関
<p>※産地は諸事情により変更になる可能性があります。 ※遺伝子組換えは配合量の上位3位以内かつ5%以上について記入。 *本品で使用しているわかめは、えび、かにの生息域で採取しています。</p>							エネルギー	214 kcal
							水分	2.9 g
							たんぱく質	27.4 g
							脂質	5.9 g
							炭水化物	20.7 g
							灰分	43.1 g
							ナトリウム	16000 mg
							カリウム	560 mg
							カルシウム	150 mg
							マグネシウム	90 mg
							リン	340 mg
							鉄	3.0 mg
							亜鉛	1.4 mg
							銅	0.12 mg
							マンガン	0.16 mg
							無機質	
							A レチノール	28 μg
							カロテン	510 μg
							レチノール当量	71 μg
							D	30.1 μg
							E	29.8 mg
							K	280 μg
							B1	0.24 mg
							B2	0.19 mg
							ナイアシン	6.6 mg
							B6	0.31 mg
							B12	3.0 μg
							葉酸	20 μg
							パントテン酸	1.22 mg
							C	2 mg
							脂肪酸	
							飽和	0.91 g
							一価不飽和	1.85 g
							多価不飽和	1.44 g
							コレステロール	60 mg
							食物繊維	
							水溶性	- g
							不溶性	- g
							総量	7.8 g
							食塩相当量	40.6 g

<「特定原材料名」への「チェック」の記入について>

- ... 上記原材料で特定原材料を使用している場合
- △ ... 同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造し、場合により、ある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合
- × ... キャリーオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

特定原材料名	卵	乳	小麦	そば	落花生	エビ	アレルギー情報特記事項
	カニ	あわび	イカ	いくら	オレンジ	カシューナッツ	
	キウイ	牛肉	クルミ	ごま	○ さけ	さば	
	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	
	もも	やまいも	りんご	アーモンド			

標準書に則ったラインの十分な洗浄と残渣チェック等により、アレルゲンの移染防止に努めています。
 ※マカダミアナッツは使用していません。

食品内容明細書

提出日 令和7年3月26日

その他		No.38		食品名		さつま揚げ		商品名									
規格		10kg		入数		10kg		内容量		10kg		正味重量又は固形量		1枚50g			
食品内容 ・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず分別・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。										栄養成分(100gあたり) 計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。							
2015成分表食品番号	商品に表示している原材料名	原材料名(食品添加物名)	特定原材料名(アレルギー源)	配合割合%	GMO分別不分別	原料の産地(上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の続きに記入のこと)			メーカー名	計算値(2015成分表)		分析値		自社	公的機関		
10040	いとより無リン		—			タイ	インド				*は必須入力項目						
17054	発酵調味料		—		不分別	アメリカ	日本	ブラジル			*エネルギー	129	kcal				
03003	砂糖		—			タイ	オーストラリア	タイ			*水分	69.0	g				
17012	食塩		—			長崎					*たんぱく質	14.7	g				
14008	植物性油脂(菜種油)		—		不分別	カナダ	他				*脂質	3.4	g				
02028	加工デンプン		—			タイ	インド	他			*炭水化物	10.8	g				
										*灰分	2.2	g					
										無機質	*ナトリウム	797	mg				
											*カリウム	18	mg				
											*カルシウム	24	mg				
											*マグネシウム	11	mg				
											*リン	97	mg				
											*鉄	0.1	mg				
											*亜鉛	0.3	mg				
											銅	0.01	mg				
											マンガン	0.01	mg				
											ヨウ素	0	mg				
											セレン	0	mg				
											クロム	0	mg				
											モリブデン	0	mg				
											ビタミン	*レチノール	2	μg			
										*β-カロテン当量		0	μg				
										*レチノール当量		2	μg				
										D		2.6	μg				
										E(α-トコフェロール)		0.7	mg				
										K		4	μg				
										*B ₁		0.00	mg				
										*B ₂		0.02	mg				
										ナイアシン		0.1	mg				
										B ₆		0.01	mg				
										B ₁₂	0.3	μg					
										葉酸	1	μg					
										パントテン酸	0.27	mg					
										ビオチン	0.0	μg					
										*C	0	mg					
										脂肪酸	飽和	0.31	g				
											一価不飽和	1.84	g				
											多価不飽和	0.87	g				
										コレステロール	33	mg					
										食物繊維	*水溶性	0.0	g				
											*不溶性	0.0	g				
											*総量	0.0	g				
										*食塩相当量	2.0	g					
合計										0.00							
①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲を付けること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×を付けること。										④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。							
特定原材料名(太字は7大アレルギー)		▲	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	コード1	コード2							
		か	に	あわび	い	か	い	くら	オレンジ	カシューナッツ							
		キウイフルーツ	牛	肉	くるみ	ご	ま	さ	け	さ	ば						
		ゼラチン	大	豆	鶏	肉	バ	ナ	ナ	豚	肉	マカダミアナッツ					
		も	も	やまい	も	りん	ご	ア	ー	モ	ン						

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

令和 7 年 2 月 25 日

業者名

分類 年間

物資名 サラダこんにやく

番号 2

商品名 サラダ用こんにやく白

メーカー (有)かぶら食品

正味重量または固形量 1kg(固形量)

原材料の内容明細

栄養成分

七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 名(アレル ギー源)	GMO分別 不分別	原料の産地 ・ 品種 ・ メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分	
	こんにやく精粉 水酸化カルシウム	こんにやく精粉 水酸化カルシウム 上水	2.71 0.14 97.15			群馬県/特等/興牧野商店・御津金沢・御マルモト 高知県/井上石炭工業㈱/こんにやく用凝固剤 群馬県/富岡市ガス水道局	計算値(七訂による)	○
							実測値	自社 検査機関
							エネルギー	6 kcal kj
							水分	96.5 g
							たんぱく質	0.2 g
							脂質	Tr g
							炭水化物	3.0 g
							灰分	0.3 g
							無機質	
							ナトリウム	10 mg
							カリウム	12 mg
							カルシウム	75 mg
							マグネシウム	4 mg
							リン	10 mg
							鉄	0.5 mg
							亜鉛	0.1 mg
							銅	0.02 mg
							マンガン	0.03 mg
							ビタミン	
							A	
							レチノール	0 μg
							カロテン	0 μg
							レチノール当量	0 μg
							D	0.0 μg
							E	0.0 mg
							K	0 μg
							B1	0.00 mg
							B2	0.00 mg
							ナイアシン	0.0 mg
							B6	0.01 mg
							B12	0.0 μg
							葉酸	1 μg
							パンテト酸	0.00 mg
							C	0 mg
							脂肪酸	
							飽和	0.00 g
							一価不飽和	0.00 g
							多価不飽和	0.00 g
							コレステロール	0 mg
							食物繊維	
							水溶性	0.0 g
							不溶性	2.9 g
							総量	2.9 g
							食塩相当量	0.0 g

＜「特定原材料名」への「チェック」の記入について＞

○ ……上記原材料で特定原材料を使用している場合

△ ……同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造し、場合により、ある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合

× ……キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

特定原材料名	卵	乳	小麦	そば	落花生	エビ	アレルギー情報特記事項
	カニ	あわび	イカ	いくら	オレンジ	カシューナッツ	
	キウイ	牛肉	クルミ	ごま	さけ	さば	
	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	
	もも	やまいも	りんご	アーモンド			

コンタミなし

塩こうじ

食品内容明細書

提出日 令和7年3月26日

調味料		No.36		食品名		塩こうじ(液体)						
規格	500ml	入数	8	内容量	500ml	正味重量又は固形量		500ml				
食品内容		・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず分別・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。						栄養成分(100gあたり)				
2020成分表食品番号	商品に表示している原材料名	原材料名(食品添加物名)	特定原材料名(アレルギー源)	配合割合%	GMO分別不分別	原料の産地(上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の続きに記入のこと)		メーカー名	計算値(2020成分表)			
	米こうじ 食塩 酒精	エタノール				日本 日本 日本	タイ タイ タイ		分析値	自社	公的機関	●
<p>※原産国は現状であり、今後の原料事情によっては記載した国以外の原料の使用の可能性がございます。また、原産国は使用重量順ではなく順不同で記載しております。</p>												
									<p>*は必須入力項目</p> <p>*エネルギー 128 kcal</p> <p>*水分 56.1 g</p> <p>*たんぱく質 1.3 g</p> <p>*脂質 0.0 g</p> <p>*炭水化物 30.7 g</p> <p>*灰分 11.9 g</p>			
									<p>無機質</p> <p>*ナトリウム 4700 mg</p> <p>*カリウム mg</p> <p>*カルシウム mg</p> <p>*マグネシウム mg</p> <p>*リン mg</p> <p>*鉄 mg</p> <p>*亜鉛 mg</p> <p>銅 mg</p> <p>マンガン mg</p> <p>ヨウ素 µg</p> <p>セレン µg</p> <p>クロム µg</p> <p>モリブデン µg</p>			
									<p>ビタミン</p> <p>A</p> <p>*レチノール µg</p> <p>*β-カロテン当量 µg</p> <p>*レチノール当量 µg</p> <p>D µg</p> <p>E(α-トコフェロール) mg</p> <p>K µg</p> <p>*B₁ mg</p> <p>*B₂ mg</p> <p>ナイアシン mg</p> <p>B₆ mg</p> <p>B₁₂ µg</p> <p>葉酸 µg</p> <p>パントテン酸 mg</p> <p>ビオチン µg</p> <p>*C mg</p>			
									<p>脂肪酸</p> <p>飽和 g</p> <p>一価不飽和 g</p> <p>多価不飽和 g</p> <p>コレステロール mg</p>			
									<p>食物繊維</p> <p>*水溶性 g</p> <p>*不溶性 g</p> <p>*総量 g</p> <p>*食塩相当量 11.9 g</p>			
<p>合計 0.00</p>												
<p>①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×をつけること。 ④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。</p>												
特定原材料名(太字は7大アレルゲン)		卵	▲乳	▲小麦	そば	落花生	▲えび	コード 1	コード 2			
▲かに		▲あわび	▲いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ						
▲キウイフルーツ		▲牛肉	▲くるみ	▲ごま	▲さけ	▲さば						
▲ゼラチン		▲大豆	▲鶏肉	バナナ	▲豚肉	マカダミアナッツ						
▲もも		▲やまいも	▲りんご	アーモンド								

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

7 年 3 月 5 日

業者名

分類 年間 乾物

物資名 白いんげん豆

番号 120

商品名 大手亡

メーカー ホクレン農業協同組合連合会
又は産地業者

正味重量または固形量 30kg

原材料の内容明細

栄養成分

七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 名(アレルギー 源)	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分	
	大手亡		100			北海道	計算値(七訂による)	○
							実測値	自社 検査機関 ○
							エネルギー	1393 kcal
								333 kj
							水分	16.5 g
							たんぱく質	19.9 g
							脂質	2.2 g
							炭水化物	57.8 g
							灰分	3.6 g
							無機質	
							ナトリウム	1 mg
							カリウム	1500 mg
							カルシウム	130 mg
							マグネシウム	150 mg
							リン	400 mg
							鉄	6.0 mg
							亜鉛	2.5 mg
							銅	0.75 mg
							マンガン	1.90 mg
							ビタミン	
							A	
							レチノール	0 μg
							カロテン	μg
							レチノール当量	1 μg
							D	0.0 μg
							E	2.2 mg
							K	8 μg
							B1	0.50 mg
							B2	0.20 mg
							ナイアシン	2.0 mg
							B6	0.36 mg
							B12	0.0 μg
							葉酸	85 μg
							パントテン酸	0.63 mg
							C	Tr mg
							脂肪酸	
							飽和	0.25 g
							一価不飽和	0.19 g
							多価不飽和	0.79 g
							コレステロール	0 mg
							食物繊維	
							水溶性	3.3 g
							不溶性	16.0 g
							総量	19.3 g
							食塩相当量	0.0 g

<「特定原材料名」への「チェック」の記入について>

- ... 上記原材料で特定原材料を使用している場合
- △ ... 同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造し、場合により、ある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合
- × ... キャリーオーバー、加工助剂により混入する場合、またはおそれのある場合

特定原材料名	卵	乳	△ 小麦	そば	落花生	エビ	アレルギー情報特記事項
	カニ	あわび	イカ	いくら	オレンジ	カシューナッツ	
	キウイ	牛肉	クルミ	ごま	さけ	さば	
	ゼラチン	△ 大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	
	もも	やまいも	りんご	アーモンド			

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2025年 3月 10日

業者名	ユーシーシーコーヒープロフェッショナル株式会社
-----	-------------------------

分類	年間	乾物
----	----	----

物資名	そうめん
-----	------

番号	5
----	---

商品名	揖保乃系調理麺
-----	---------

メーカー	兵庫県手延素麺協同組合(販売元)(株)マル
------	-----------------------

正味重量または固形量	3kg×3
------------	-------

原材料の内容明細						栄養成分			
七訂成分表食品番号	商品に表示している原材料名	左記原材料および食品添加物の明細	配合割合	特定原材料名(アレルギー源)	GMO分別不分別	原料の産地・品種・メーカー名、食品添加物の使用目的			
	小麦粉		92.95	小麦		オーストラリア アメリカ 日本 カナダ 日本(兵庫県) ギリシャ オーストラリア アメリカ他	計算値(七訂による)	○	
	食塩 食用植物油		6.13 0.92				実測値	自社 検査機関	
							エネルギー	342 kcal	
							水分	14.0 g	
							たんぱく質	9.3 g	
							脂質	1.5 g	
							炭水化物	68.9 g	
							灰分	6.3 g	
							ナトリウム	2300 mg	
							カリウム	110 mg	
							カルシウム	20 mg	
							マグネシウム	23 mg	
							リン	70 mg	
							鉄	0.6 mg	
							亜鉛	0.4 mg	
							銅	0.14 mg	
							マンガン	0.43 mg	
							無機質		
							A	レチノール	0 μg
								カロテン	0 μg
								レチノール当量	0 μg
							D	0.0 μg	
							E	0.3 mg	
							K	0 μg	
							B1	0.06 mg	
							B2	0.02 mg	
							ナイアシン	2.7 mg	
							B6	0.03 mg	
							B12	0.0 μg	
							葉酸	10 μg	
							パントテン酸	0.52 mg	
							C	0 mg	
							脂		
							飽和	0.38 g	
							一価不飽和	0.23 g	
							多価不飽和	0.75 g	
							コレステロール	0 mg	
							食物繊維		
							水溶性	1.2 g	
							不溶性	0.6 g	
							総量	1.8 g	
							食塩相当量	5.8 g	

<「特定原材料名」への「チェック」の記入について>

- ...上記原材料で特定原材料を使用している場合
- △ ...同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造し、場合により、ある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合
- × ...キャリーオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

特定原材料名	卵	乳	○小麦	そば	落花生	エビ	アレルギー情報特記事項
	カニ	あわび	イカ	いくら	オレンジ	カシューナッツ	
	キウイ	牛肉	クルミ	△ごま	さけ	さば	
	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	
	もも	やまいも	りんご	アーモンド			

大豆(いり)

兵庫県学校給食用 食品内容明細書

(Ver. 8)

公益財団法人 兵庫県スポーツ協会
兵庫県学校給食・食育支援センター 様

変更前

2022年2月2日

申請年月日

2024年5月28日

食品コード	89201	登録食品名	いり大豆			商品名	いり大豆			
規格	1kg袋	ボール内個数		正体箱個数	12袋	正味重量又は固計量	1,000 g			
納品最小単位	1箱	内装包装材料	PE	外装包装材料	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	45 × 31 × 23.8 cm			
保存方法及び 期限表	保存温度帯	常温		保存温度	常温	JAS法規対象の有無	有 (等級)		無	
	賞味期限(製造後)	180 日		保管温度	常温				●	
	消費期限			製造日付の有無	無	細菌学的成分規格(食品名)	該当なし			
納入業者	住所								業者コード	
	会社名 (TEL)	代表者名							印	
販売者	住所								住所	
	名称 (TEL)	製造工場							名称 (TEL)	
食品内容							栄養成分(100gあたり)			
・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず非組換え・組換え・不分別・分別生産管理を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。							計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。			
2020年版(八訂) 食品番号	商品に表示している 原材料名	左記原材料名 (食品添加物名)	特定原材料名 (アレルギー源)	配合割合 %	GMO 非組換え 組換え 不分別 ・9割以上2割	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、 3位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名	計算値(2020年版(八訂))	●	
04023	大豆	大豆	大豆			北海道				
							*は必須入力項目			
							*エネルギー	372 kcal		
								1548 kJ		
							*水分	12.4 g		
							*たんぱく質	33.8 g		
							*脂質	19.7 g		
							*炭水化物	29.5 g		
							*灰分	4.7 g		
							無機質	*ナトリウム	1 mg	
								*カリウム	1900 mg	
								*カルシウム	180 mg	
								*マグネシウム	220 mg	
								*リン	490 mg	
								*鉄	6.8 mg	
								*亜鉛	3.1 mg	
								銅	1.07 mg	
								マンガン	2.27 mg	
								ヨウ素	µg	
							セレン	µg		
							クロム	µg		
							モリブデン	µg		
							ビタミン	*レチノール	µg	
								*β-カロテン当量	µg	
								*レチノール活性当量	1 µg	
								D	µg	
								E(α-トコフェロール)	µg	
								K	µg	
								*B ₁	0.71 mg	
								*B ₂	0.26 mg	
								ナイアシン	mg	
								B ₆	mg	
							B ₁₂	µg		
							葉酸	µg		
							パントテン酸	mg		
							ビオチン	µg		
							*C	3 mg		
							脂肪酸	飽和	g	
								一価不飽和	g	
								多価不飽和	g	
							コレステロール	mg		
							食物繊維	*水溶性	g	
								*不溶性	g	
								*総量	21.5 g	
							*食塩相当量	0.0 g		

合計 0.00(%)

*食塩相当量 0.0 g

特定原材料名
(太字は8大アレルゲン)

卵	乳	▲小麦	そば	落花生	えび
かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ
カシューナッツ	*ウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば
ゼラチン	●大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも
やまいも	りんご	アーモンド	マカダミアナッツ		

【記入上の注意点】

●は「まる 変換キー」、
▲は「さんかく 変換キー」、
図形等は絶対に使用しないこと。

確認欄

✓

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2025年 3月 10日

業者名

ユーシーシーコーヒープロフェッショナル株式会社

分類

年間

乾物

物資名

大納言あずき

番号

22

商品名

大納言小豆

メーカー

大和雑穀

正味重量または固形量

30kg

原材料の内容明細

栄養成分

七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 名(アレルギー 源)	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分		
	小豆		100			北海道	計算値(七訂による)	○	
							実測値	自社 検査機関	
							エネルギー	304 kcal 1279 kj	
							水分	14.2 g	
							たんぱく質	20.8 g	
							脂質	2.0 g	
							炭水化物	59.6 g	
							灰分	3.4 g	
							ナトリウム	1 mg	
							カリウム	1300 mg	
							カルシウム	70 mg	
							マグネシウム	130 mg	
							リン	350 mg	
							鉄	5.5 mg	
							亜鉛	2.4 mg	
							銅	0.68 mg	
							マンガン	1.09 mg	
							A	レチノール	0 μg
								カロテン	8 μg
								レチノール当量	1 μg
							D	0.0 μg	
							E	0.1 mg	
							K	8 μg	
							B1	0.46 mg	
							B2	0.16 mg	
							ナイアシン	2.2 mg	
							B6	0.40 mg	
							B12	0.0 μg	
							葉酸	130 μg	
							パントテン酸	1.02 mg	
							C	2 mg	
							脂肪酸	飽和	g
								一価不飽和	g
								多価不飽和	g
							コレステロール	0 mg	
							食物繊維	水溶性	g
								不溶性	g
								総量	24.8 g
							食塩相当量	0.0 g	

<「特定原材料名」への“チェック”の記入について>

○ ...上記原材料で特定原材料を使用している場合

△ ...同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造し、場合により、ある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合

× ...キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

特定原材料 名	卵	乳	小麦	そば	落花生	エビ	アレルギー情報特記事項
	カニ	あわび	イカ	いくら	オレンジ	カシュー ナッツ	
	キウイ	牛肉	クルミ	ごま	さけ	さば	
	ゼラチン	△ 大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	
	もも	やまいも	りんご	アーモンド			

たくあん漬(刻み)

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2025年 3月 21日

業者名

太平物産株式会社

分類

学期

デザート

物資名

たくあん漬け(刻み)

番号

1

商品名

国産沢庵(無着色)

メーカー

大洋食品工業

正味重量または固形量

1kg 固形量800g

原材料の内容明細						栄養成分			
七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 名(アレルギー 源)	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的	計算値(七訂による)		
	大根 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 酵母エキス 調合糖床 ・米糖 ・食塩 ・昆布 ・唐辛子 ・ビール酵母 水		非開示 非開示 非開示 非開示 非開示 非開示 非開示 非開示 非開示 非開示			日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 中国 日本 日本	実測値	自社 検査機関	○
							エネルギー	78	kcal
							水分		g
							たんぱく質	0.3	g
							脂質	0.1	g
							炭水化物	20.6	g
							灰分	4.9	g
							ナトリウム	1796	mg
							カリウム		mg
							カルシウム		mg
							マグネシウム		mg
							リン		mg
							鉄		mg
							亜鉛		mg
							銅		mg
							マンガン		mg
							A	レチノール	μg
								カロテン	μg
								レチノール当量	μg
							D		μg
							E		mg
							K		μg
							B1		mg
							B2		mg
							ナイアシン		mg
							B6		mg
							B12		μg
							葉酸		μg
							パントテン酸		mg
							C		mg
							脂 肪 酸	飽和	g
								一価不飽和	g
								多価不飽和	g
								コレステロール	mg
							食 物 繊 維	水溶性	g
								不溶性	g
								総量	g
								食塩相当量	4.6 g

<「特定原材料名」への「チェック」の記入について>

- ...上記原材料で特定原材料を使用している場合
- △ ...同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造し、場合により、ある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合
- × ...キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

特定原材料 名	卵	乳	△ 小麦	そば	落花生	エビ	アレルギー情報特記事項
	カニ	あわび	イカ	いくら	オレンジ	カシュー ナッツ	
	キウイ	牛肉	クルミ	△ ごま	さけ	さば	
	ゼラチン	△ 大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	
	もも	やまいも	りんご	アーモンド			

猪名川町学校給食物資 見積書提出物資内容表

2025年 3月 3日

業者名

分類 学期 乾物

物資名 出し昆布(白口浜産)

番号 440

商品名 昆布

メーカー 本場天阪昆布株式会社

正味重量または固形量 1kg

原材料の内容明細						栄養成分		
七訂成分表 食品番号	商品に表示して いる原材料名	左記原材料および 食品添加物の明細	配合割合	特定原材料 名(アレルギー 源)	GMO分別 不分別	原料の産地・品種 ・メーカー名、 食品添加物の使用目的	栄養成分	
9017	昆布		100			北海道 道南産	計算値(七訂による)	○
							実測値	自社 検査機関 ○
							エネルギー	145 kcal
							水分	607 kj
							たんぱく質	9.5 g
							脂質	8.2 g
							炭水化物	1.2 g
							灰分	61.5 g
							ナトリウム	19.6 g
							カリウム	2800 mg
							カルシウム	6100 mg
							マグネシウム	710 mg
							リン	510 mg
							鉄	200 mg
							亜鉛	3.9 mg
							銅	0.8 mg
							マンガン	0.13 mg
							無機質	0.25 mg
							A	レチノール
								カロテン
								レチノール当量
							D	μg
							E	mg
							K	90 μg
							B1	0.48 mg
							B2	0.37 mg
							ナイアシン	1.4 mg
							B6	0.03 mg
							B12	μg
							葉酸	260 μg
							パントテン酸	0.21 mg
							C	25 mg
							脂肪酸	飽和
								0.31 g
								一価不飽和
								0.27 g
								多価不飽和
								0.28 g
								コレステロール
								mg
							食物繊維	水溶性
								不溶性
								g
								総量
								27.1 g
								食塩相当量
								7.1 g

<「特定原材料名」への「チェック」の記入について>

- ... 上記原材料で特定原材料を使用している場合
- △ ... 同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造し、場合により、ある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合
- × ... キャリーオーバー、加工助剤により混入する場合、またはおそれのある場合

特定原材料名	卵	乳	小麦	そば	落花生	エビ	アレルギー情報特記事項
	カニ	あわび	イカ	いくら	オレンジ	カシューナッツ	
	キウイ	牛肉	クルミ	ごま	さけ	さば	
	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	
	もも	やまいも	りんご	アーモンド			

原材料の北海道産昆布は、えび・かに・いかの生息する海域で採取しております。

チキンハム(短冊)

兵庫県学校給食用 食品内容明細書

(Ver. 8)

公益財団法人 兵庫県スポーツ協会
兵庫県学校給食・食育支援センター 様

変更前	2023年1月19日	申請年月日	2024年5月31日
-----	------------	-------	------------

食品コード	20303	登録食品名	チキンハム(短冊)		商品名	チキンハムタンザク	
規格	500g袋	ボール内個数	-	正体箱個数	20袋	正味重量又は固計量	500g
納品最小単位	1P	内装包材	NY/PE	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	40 × 34 × 19 cm
保存方法及び 期限表示	保存温度帯	冷凍		保存温度	-18℃以下		有(等級) 無
	賞味期限(製造後)	365日		保管温度	-18℃以下		
	消費期限			製造日付の有無	無		細菌学的成分規格(食品名)

納入業者	住所					業者コード	
	会社名(英)	代表者名					
販売者	住所			住所			
	名称(英)	製造工場		名称(英)			

食品内容: 食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。
 遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず非組換え・組換え・不分別・分別生産管理を記入。
 食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。

2020年版(8訂) 食品番号	商品に表示している 原材料名	左記原材料名 (食品添加物名)	特定原材料名 (アレルギー源)	配合割合 %	GMO 非組換え 組換え 不分別 分別生産管理	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、 3位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名	栄養成分(100gあたり) 計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の 該当するものに●をつける。				
								計算値(2020年版(8訂))	分析値	公的機関		
※02030	鶏肉 でん粉	えんどう豆澱粉 タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉 米でん粉(もち米) 発酵調味液 (サトウキビ) pH調整剤	鶏肉		非組換え	兵庫県 ドイツ タイ タイ他 ブラジル他	京都府 フランス他 日本他	広島県他				
17089	食塩											
03003	砂糖 香辛料					メキシコ オーストラリア カナダ他 インド アメリカ インドネシア インドネシア他	北海道他					
17056		コリアンダー グリーンペッパー オニオンパウダー メース ペパー										
17064												
17000	水					兵庫県						
※11214、11213、11216、11215、11230												
合計								0.00(%)				
								*エネルギー	146 kcal			
								*水分	69.6 g			
								*たんぱく質	15.4 g			
								*脂質	6.7 g			
								*炭水化物	6.4 g			
								*灰分	1.9 g			
								*ナトリウム	554 mg			
								*カリウム	144 mg			
								*カルシウム	5 mg			
								*マグネシウム	16 mg			
								*リン	97 mg			
								*鉄	0.5 mg			
								*亜鉛	0.8 mg			
								銅	0.04 mg			
								マンガン	0.01 mg			
								ヨウ素	0 µg			
								セレン	0 µg			
								クロム	0 µg			
								モリブデン	0 µg			
								*レチノール	37 µg			
								*β-カロテン当量	0 µg			
								*レチノール活性当量	37 µg			
								D	0.0 µg			
								E(α-トコフェロール)	0.1 mg			
								K	27 µg			
								*B ₁	0.05 mg			
								*B ₂	0.10 mg			
								ナイアシン	5.0 mg			
								B ₆	0.26 mg			
								B ₁₂	0.2 µg			
								葉酸	4 µg			
								パントテン酸	0.92 mg			
								ビオチン	0.0 µg			
								*C	1 mg			
								脂	飽和	1.91 g		
								肪	一価不飽和	3.06 g		
								酸	多価不飽和	1.04 g		
								コレステロール	57 mg			
								食物	*水溶性	0.0 g		
								繊維	*不溶性	0.0 g		
									*総量	0.0 g		
								*食塩相当量	1.4 g			

特定原材料名 (太字は8大アレルゲン)	▲	卵	▲	乳	▲	小麦	▲	そば	▲	落花生	▲	えび	【記入上の注意点】 ●は「まる 変換キー」、 ▲は「さんかく 変換キー」、 図形等は絶対に使用しないこと。	確認欄
	▲	かに	▲	くるみ	▲	あわび	▲	いか	▲	いくら	▲	オレンジ		
		カシューナッツ	▲	キウイフルーツ	▲	牛肉	▲	ごま	▲	さけ	▲	さば		
		ゼラチン	▲	大豆	●	鶏肉	▲	バナナ	▲	豚肉	▲	もも		
	やまいも	▲	りんご		アーモンド		マカダミアナッツ							

チキンハム(角)

兵庫県学校給食用 食品内容明細書

(Ver. 8)

公益財団法人 兵庫県スポーツ協会
兵庫県学校給食・食育支援センター 様

変更前	2023年1月19日	申請年月日	2024年5月31日
-----	------------	-------	------------

食品コード	20331	登録食品名	ピッコロハム(10mm角)		商品名	ピッコロハム		
規格	1kg袋	ボール内個数	-	正体箱個数	10P	正味重量又は固計量	1,000 g	
納品最小単位	1P	内装包材	NY/PE	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	33 × 31.5 × 21 cm	
保存方法及び期限表	保存温度帯	冷凍		保存温度	-18℃以下	JAS法規格対象の有無	有(等級)	無
	賞味期限(製造後)	365 日		保管温度	-18℃以下			
	消費期限			製造日付の有無	無	細菌学的成分規格(食品名)	加熱食肉製品(加熱後包装)	
納入業者	住所						業者コード	
	会社名(社)				代表者名			
販売者	住所						住所	
	名称(社)				製造工場名称(社)			

食品内容: 食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。
 遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず非組換え・組換え・分別・分別生産管理を記入。
 食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。

2020年版(八訂)食品番号	商品に表示している原材料名	左記原材料名(食品添加物名)	特定原材料名(アレルギー源)	配合割合%	GMO非組換え・組換え・分別・分別生産管理	原料の産地(上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名	栄養成分(100gあたり)			
								計算値(2020年版(八訂))	分析値	自社	公的機関
02030	※鶏肉 でん粉	えんどう豆澱粉 タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉 米でん粉(もち米) 発酵調味液 (サトウキビ) pH調整剤	鶏肉		非組換え	兵庫県 ドイツ タイ ブラジル他	京都府 フランス他 日本 ベトナム	広島県他 フィリピン他	*は必須入力項目		
17089	発酵調味料							*エネルギー	146	kcal	
03003	食塩 砂糖 香辛料							*水分	69.6	g	
17056								*たんぱく質	15.4	g	
17064								*脂質	6.7	g	
17000	水							*炭水化物	6.4	g	
								*灰分	1.9	g	
								*ナトリウム	554	mg	
								*カリウム	144	mg	
								*カルシウム	5	mg	
								*マグネシウム	16	mg	
								*リン	97	mg	
								*鉄	0.5	mg	
								*亜鉛	0.8	mg	
								銅	0.04	mg	
								マンガン	0.01	mg	
								ヨウ素	0	μg	
								セレン	0	μg	
								クロム	0	μg	
								モリブデン	0	μg	
								*レチノール	37	μg	
								*β-カロテン当量	0	μg	
								*レチノール活性当量	37	μg	
								D	0.0	μg	
								E(α-トコフェロール)	0.1	mg	
								K	27	μg	
								*B ₁	0.05	mg	
								*B ₂	0.10	mg	
								ナイアシン	5.0	mg	
								B ₆	0.26	mg	
								B ₁₂	0.2	μg	
								葉酸	4	μg	
								パントテン酸	0.92	mg	
								ビオチン	0.0	μg	
								*C	1	mg	
								飽和	1.91	g	
								一価不飽和	3.06	g	
								多価不飽和	1.04	g	
								コレステロール	57	mg	
								*水溶性	0.0	g	
								*不溶性	0.0	g	
								*総量	0.0	g	
合計								0.00	(%)		
								*食塩相当量	1.4	g	

特定原材料名(太字は8大アレルギー)	▲	卵		▲	小麦	そば	落花生	えび	【記入上の注意点】 ●は「まる 変換キー」、 ▲は「さんかく 変換キー」、 図形等は絶対に使用しないこと。	確認欄	
	▲	か	くるみ	▲	あわび	い	い	オレンジ			
		カシューナッツ	キウイフルーツ	▲	牛肉	▲	ご	さ			さ
		ゼラチン	▲	大豆	●	鶏肉	バナナ	▲			も
	やまいも	▲	りんご		アーモンド	マカダミアナッツ					

チキンフランク

兵庫県学校給食用 食品内容明細書

(Ver. 8)

公益財団法人 兵庫県スポーツ協会
兵庫県学校給食・食育支援センター 様

Table with 4 columns: 変更前 (2024年5月31日), 申請年月日 (2024年12月23日)

Table with 8 columns: 食品コード (20501), 登録食品名 (チキンフランク5mmスライス), 商品名 (チキンフランクスライスFeCa5ミリ), 規格 (1kg袋(5mm幅)), 正味重量 (1,000g), 納品最小単位 (1kg), 内装包材 (NY/PE), 外装包材 (ダンボール), 正体箱の寸法 (46 x 27.2 x 20.5 cm), 保存方法 (冷凍), 賞味期限 (365日), 消費期限 (無), JAS規格対象の有無 (無), 細菌学的成分規格 (加熱食肉製品)

Table with 4 columns: 納入業者 (住所, 会社名, 代表者名), 販売者 (住所, 名称, 製造工場)

食品内容: 食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。... 栄養成分(100gあたり) 計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。

Main table with columns: 2020年版(八訂)食品番号, 商品に表示している原材料名, 左記原材料名(食品添加物名), 特定原材料名(アレルギー源), 配合割合(%), GMO, 原料の産地, メーカー名, 分析値, 自社, 公的機関. Includes rows for 03015 (鶏肉), 03003 (砂糖), 17064 (食塩), 17056 (香辛料), 17079 (トマトパウダー), 17075 (ガーリック), 17070 (コーリアンダー), 17000 (鉄含有酵母水) and a summary row.

Table with 2 columns: 特定原材料名 (太字は8大アレルゲン), 確認欄. Includes a grid for allergens like Egg, Milk, Wheat, Soy, Peanuts, Sesame, etc.

デミグラスソース

兵庫県学校給食用 食品内容明細書

(Ver. 8)

公益財団法人 兵庫県体育協会
兵庫県学校給食・食育支援センター 様

変更前	2020年2月15日	申請年月日	2024年5月31日
-----	------------	-------	------------

食品コード	72362	登録食品名	ジャンボマイルドデミグラスソース	商品名	ジャンボパウチマイルドデミグラスソース			
規格	3kg袋	ボール内個数		正体箱個数	4袋	正味重量又は固計量	3,000g	
納品最小単位	1ケース	内装包材	PET/NY/AL/PP	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	34.5 × 39 × 14 cm	
保存方法及び期限表示	保存温度帯	常温	保存温度	常温	JAS法規格対象の有無	有 (等級)		無
	賞味期限(製造後)	730 日	保管温度	常温				●
	消費期限		製造日付の有無	無	細菌学的成分規格(食品名)	容器包装詰加圧加熱殺菌食品		
納入業者	住所						業者コード	
	会社名 (㊞)	代表者名						
販売者	住所						住所	
	名称 (㊞)	製造工場					名称 (㊞)	

食品内容						栄養成分(100gあたり)			
・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず非組換え・組換え・分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。						計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。			
2020年版(八訂)	商品に表示している原材料名	左記原材料名(食品添加物名)	特定原材料名(アレルギー源)	配合割合%	GMO・非組換え・組換え・分別	原料の産地(上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名	計算値(2020年版(八訂))	
食品番号								分析値 自社 公的機関	
01020	ブラウンル	小麦粉	小麦			アメリカ		*は必須入力項目	
11118		ラード(精製)				日本		*エネルギー 95 kcal	
17035	トマトペースト					トルコ		kJ	
06153	ソテードオニオン	たまねぎ				日本		*水分 80.0 g	
14005		大豆油(精製)				アメリカ		*たんぱく質 2.9 g	
	チキンエキス	鶏骨、食塩	鶏肉			日本		*脂質 4.5 g	
06212	にんじん					日本		*炭水化物 11.5 g	
03003	砂糖	粗糖				オーストラリア	タイ	*灰分 1.2 g	
	酵母エキス	酵母エキス				日本	オランダ	*ナトリウム 321 mg	
02035	でん粉	とうもろこし				アメリカ	ブラジル	*カリウム 124 mg	
17012	食塩	海水				日本	インドネシア	*カルシウム 8 mg	
17063	香辛料	黒こしょう				マレーシア	ベトナム	*マグネシウム 9 mg	
17000	水	水道水				兵庫県		*リン 30 mg	
合 計 0.00(%)								無機質	*鉄 0.2 mg
									*亜鉛 0.2 mg
									銅 0.04 mg
									マンガン 0.07 mg
									ヨウ素 μg
									セレン μg
									クロム μg
									モリブデン μg
								A	*レチノール 0 μg
									*β-カロテン当量 364 μg
									*レチノール活性当量 30 μg
								D	0.0 μg
									E(α-トコフェロール) 0.4 μg
								K	2 μg
									*B ₁ 0.03 mg
									*B ₂ 0.02 mg
									ナイアシン 0.3 mg
									B ₆ 0.04 mg
									B ₁₂ 0.0 μg
									葉酸 6 μg
									パントテン酸 0.15 mg
									ビオチン μg
									*C 2 mg
								脂肪	飽和 1.70 g
									一価不飽和 1.86 g
									多価不飽和 0.53 g
									コレステロール 4 mg
								食物繊維	*水溶性 0.3 g
									*不溶性 0.4 g
									*総量 0.8 g
									*食塩相当量 0.8 g

特定原材料名(太字は8大アレルギー)	▲ 卵	▲ 乳	● 小麦	そ ば	▲ 落花生	▲ え び	【記入上の注意点】 ●は「まる 変換キー」、 ▲は「さんかく 変換キー」、 図形等は絶対に使用しないこと。	確認欄
	▲ か に	▲ くるみ	▲ あわび	い か	い くら	オレンジ		
	▲ カシューナッツ	キウイフルーツ	▲ 牛 肉	▲ ご ま	さ け	さ ば		
	▲ ゼラチン	▲ 大 豆	● 鶏 肉	▲ バ ナ ナ	▲ 豚 肉	も も		
	▲ やまいも	▲ りんご	▲ アーモンド	マカダミアナッツ				

とうがらし

学校給食用 食品内容明細書

提出日

令和7年3月26日

申請年月日

調味料	No.45		食品名	とうがらし			商品名																																				
規格	12g	入数	120	内容量	12g	正味重量又は固形量																																					
食品内容	<p>・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず分別・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。</p>						<p>栄養成分(100gあたり) 計算値(2015成分表) 計算値は分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。</p>																																				
2015成分表 食品番号	商品に表示 している 原材料名	原材料名 (食品添加物名)	特定原材料名 (アレルギー源)	配合割合 %	GMO 分別 不分別	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、 3位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名																																				
	唐がらし	唐辛子				中国																																					
<p>・本製品に使用している原料については、アレルギーのコンタミネーションのないことを原料メーカーに保証いただいております。 さらに、弊社では、原料メーカーの調査票や工程視察等を通じてコンタミネーションのないことを検証しております。 ・製造工場における原料の取り扱いには留意し、コンタミネーションのないように管理を行っています。 ・▲については、ご依頼いただいた時点の状況を確認し、報告しています。</p>								<p>分析値 自社 公的機関</p>																																			
<p>合計 0.00</p>								<p>*は必須入力項目</p>																																			
<p>無機質</p>								<p>*エネルギー - kcal - kJ *水分 - g *たんぱく質 - g *脂質 - g *炭水化物 - g *灰分 - g</p>																																			
<p>ビタミン</p>								<p>*ナトリウム - mg *カリウム - mg *カルシウム - mg *マグネシウム - mg *リン - mg *鉄 - mg *亜鉛 - mg 銅 - mg マンガン - mg ヨウ素 - µg セレン - µg クロム - µg モリブデン - µg</p>																																			
<p>脂肪酸</p>								<p>*レチノール - µg *β-カロテン当量 - µg *レチノール当量 - µg D - µg E(α-トコフェロール) - mg K - µg *B₁ - mg *B₂ - mg ナイアシン - mg B₆ - mg B₁₂ - µg 葉酸 - µg パントテン酸 - mg ビオチン - µg *C - mg</p>																																			
<p>食物繊維</p>								<p>飽和 - g 一価不飽和 - g 多価不飽和 - g コレステロール - mg *水溶性 - g *不溶性 - g *総量 - g</p>																																			
<p>特定原材料名 (太字は7大アレルギー)</p>								<p>*食塩相当量 - g</p>																																			
<p>①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲を付けること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×を付けること。</p>								<p>④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。</p>																																			
<table border="1"> <tr> <td>卵</td> <td>乳</td> <td>小麦</td> <td>そば</td> <td>落花生</td> <td>えび</td> <td>コード 1</td> <td>コード 2</td> </tr> <tr> <td>かに</td> <td>あわび</td> <td>いか</td> <td>いくら</td> <td>オレンジ</td> <td>カシューナッツ</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>キウイフルーツ</td> <td>牛肉</td> <td>くるみ▲</td> <td>ごま</td> <td>さけ</td> <td>さば</td> <td colspan="2" rowspan="3"> 汎用ラインの為、各種アレルギー物質使用の可能性がございますが、洗浄マニュアルに則った洗浄の実施によりラインコンタミネーションはございません。 </td> </tr> <tr> <td>ゼラチン▲</td> <td>大豆</td> <td>鶏肉</td> <td>バナナ</td> <td>豚肉</td> <td>マカダミアナッツ</td> </tr> <tr> <td>もも</td> <td>やまいも</td> <td>りんご</td> <td>アーモンド</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>								卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	コード 1	コード 2	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ			キウイフルーツ	牛肉	くるみ▲	ごま	さけ	さば	汎用ラインの為、各種アレルギー物質使用の可能性がございますが、洗浄マニュアルに則った洗浄の実施によりラインコンタミネーションはございません。		ゼラチン▲	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	アーモンド		
卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	コード 1	コード 2																																				
かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ																																						
キウイフルーツ	牛肉	くるみ▲	ごま	さけ	さば	汎用ラインの為、各種アレルギー物質使用の可能性がございますが、洗浄マニュアルに則った洗浄の実施によりラインコンタミネーションはございません。																																					
ゼラチン▲	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ																																						
もも	やまいも	りんご	アーモンド																																								

トウバンジャン

※この規格書は、適用日時点の情報です。ご確認ください。

調味料	No. 15
品名	トウバンジャン

一括表示情報

名称	豆板醤(調味料)
原材料名	塩蔵唐辛子(ベトナム製造)、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、食塩/酒精、酸化防止剤(ビタミンC)
内容量	
賞味期限	欄外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。
原産国名	
販売者	
製造所	
加工所	
輸入者	
原料原産地	
凍結前加熱の有無	
加熱調理の必要性	
その他表示項目	

アレルギー情報

えび 卵	かに 乳	くるみ 落花生	小麦	そば
アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ
カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ
さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉
マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
魚介類				無

アレルギー物質コンタミの可能性 無

備考

商品情報

賞味期間	2年
保存温度帯	常温
※トレス法対象区分	対象外

商品特徴

商品特徴	
召し上がり方・ 利用方法	
使用・保管・ 廃棄上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ●開封後は冷蔵(10℃以下)保存し、早めにご使用ください。 ●まれに唐辛子の熟した黒い種や繊維が入っていることがあります。品質には問題ありません。

栄養成分情報

分析単位	100gあたり	ラベル表示	100g当たり
エネルギー(kcal)	67	エネルギー(kcal)	67
水分(g)	71.5	水分(g)	-
たんぱく質(g)	2.4	たんぱく質(g)	2.4
脂質(g)	2.4	脂質(g)	2.4
炭水化物(g)	8.9	炭水化物(g)	8.9
灰分(g)	14.8	灰分(g)	-
食塩相当量(g)	13.5	食塩相当量(g)	13.5
ナトリウム(mg)	5320	ナトリウム(mg)	-

備考

サンプル品分析による推定値

企業情報

販売者	
製造者	
輸入者	

連絡欄

鶏がらスープ

兵庫県学校給食用 食品内容明細書

(Ver. 8)

公益財団法人 兵庫県スポーツ協会
兵庫県学校給食・食育支援センター 様

変更前	2024年1月30日	申請年月日	2024年5月31日
-----	------------	-------	------------

食品コード	23601	登録食品名	スープベースチキン			商品名	スープベースチキンN		
規格	1kg袋	ボール内個数	-	正体箱個数	10袋	正味重量又は固計量	1000g		
納品最小単位	1袋	内装包材	NY/PE	外装包材	ダンボール	正体箱の寸法 (縦×横×高)	45.5 × 31 × 15.5 cm		
保存方法及び 期限表示	保存温度帯	冷凍		保存温度	-18℃以下	JAS法規格対象の有無	有 (等級)	無	
	賞味期限(製造後)	365		保管温度	-18℃以下			●	
	消費期限			製造日付の有無	無	細菌学的成分規格(食品名)	冷凍食品(凍結前未加熱)		

納入業者	住所							業者コード	
	会社名 (社)	代表者名							
販売者	住所								
	名称 (社)	製造工場 名称 (社)							

食品内容
 ・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。
 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず非組換・組換・不分別を記入。
 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。

2020年版(八訂) 食品番号	商品に表示している 原材料名	左記原材料名 (食品添加物名)	特定原材料名 (アレルギー源)	配合割合 %	GMO ・非組換 ・組換 ・不分別 ・分別生産管理	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、 3位の枠の続きに記入のこと)			メーカー名	栄養成分(100gあたり) 計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の 該当するものに●をつける。		
						計算値(2020年版(八訂))				分析値		
06153 06214 06103	鶏ガラ <野菜> 玉ねぎ にんじん しょうが 酵母エキス	酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(キャッサバ)	鶏肉			兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		*は必須入力項目		
17000	ローレル 水					北海道	兵庫県他	兵庫県、長崎県		*エネルギー	12	kcal
						北海道	兵庫県他	兵庫県、長崎県		*水分	96.4	g
						北海道	兵庫県他	兵庫県、長崎県		*たんぱく質	1.3	g
						北海道	兵庫県他	兵庫県、長崎県		*脂質	0.2	g
						北海道	兵庫県他	兵庫県、長崎県		*炭水化物	1.7	g
						北海道	兵庫県他	兵庫県、長崎県		*灰分	0.8	g
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		*ナトリウム	198	mg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		*カリウム	119	mg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		*カルシウム	13	mg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		*マグネシウム	7	mg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		*リン	43	mg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		*鉄	0.1	mg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		*亜鉛	0.3	mg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		銅	0.03	mg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		マンガン	0.04	mg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		ヨウ素	0	µg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		セレン	0	µg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		クロム	0	µg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		モリブデン	0	µg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		*レチノール	0	µg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		*β-カロテン当量	0	µg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		*レチノール活性当量	0	µg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		D	0.0	µg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		E(α-トコフェロール)	0.0	mg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		K	0	µg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		*B ₁	0.03	mg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		*B ₂	0.15	mg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		ナイアシン	0.0	mg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		B ₆	0.09	mg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		B ₁₂	3.2	µg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		葉酸	18	µg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		パントテン酸	0.52	mg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		ビオチン	0.0	µg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		*C	0	mg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		脂 飽和	0.02	g
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		肪 一価不飽和	0.04	g
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		酸 多価不飽和	0.03	g
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		コレステロール	0	mg
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		*水溶性	0.0	g
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		*不溶性	0.0	g
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		*総量	0.0	g
						兵庫県	京都府	兵庫県、三重県		*食塩相当量	0.5	g

特定原材料名 (太字は8大アレルゲン)	▲ 卵	▲ 乳	▲ 小麦	そば	落花生	えび	【記入上の注意点】 ●は「まる 変換キー」、 ▲は「さんかく 変換キー」、 ×は「かける 変換キー」と入力のこと。 図形等は絶対に使用しないこと。	確認欄 ✓
	か に	くるみ	あわび	い か	い くら	オレンジ		
	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛 肉	▲ ご ま	さ け	さ ば		
	ゼラチン	▲ 大 豆	● 鶏 肉	パナナ	▲ 豚 肉	も も		
▲ やまいも	りんご	アーモンド	マカダミアナッツ					

ナタデココ

食品内容明細書

食品内容明細書						提出日		
その他	No.26		食品名	ナタデココ				
規格	1.5kg	入数	6	内容量	1500g	正味重量又は固形量	固形量 1000g	
食品内容	・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず分別・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。						栄養成分(100gあたり)	<small>計算値もしくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。</small> 計算値(2015成分表) ●
2015成分表 食品番号	商品に表示している 原材料名	原材料名 (食品添加物名)	特定原材料名 (アレルギー源)	配合割合 %	GMO 分別 不分別	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、 3位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名	
	ナタデココ(タイ製造) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 クエン酸 水	クエン酸				タイ 愛知県 オーストリア 三重県		
合計 100.00							*エネルギー 55 kcal *水分 86.3 g *たんぱく質 0.1 g *脂質 0.0 g *炭水化物 13.6 g *灰分 0.0 g *ナトリウム 6 mg *カリウム 0 mg *カルシウム 3 mg *マグネシウム 2 mg *リン 0 mg *鉄 0.0 mg *亜鉛 0.0 mg 銅 0.00 mg マンガン 0.00 mg ヨウ素 0 µg セレン 0 µg クロム 0 µg モリブデン 0 µg *レチノール 0 µg *β-カロテン当量 0 µg *レチノール当量 0 µg D 0 µg E(α-トコフェロール) 0.0 µg K 0 µg *B ₁ 0.00 mg *B ₂ 0.00 mg ナイアシン 0.0 mg B ₆ 0.00 mg B ₁₂ 0.0 µg 葉酸 0 µg パントテン酸 0.00 mg ビオチン 0.0 µg *C 0 mg 脂肪酸 飽和 0.00 g 一価不飽和 0.00 g 多価不飽和 0.00 g コlesteroール 0 mg 食物繊維 *水溶性 0.0 g *不溶性 0.5 g *総量 0.5 g *食塩相当量 0.02 g	
特定原材料名 (太字は7大アレルゲン)	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	コード 1	コード 2
	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ		
	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば		
	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ		
	▲もも	やまいも	▲りんご	アーモンド				

①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。
 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。
 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×をつけること。

④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。

煮干しだし

作成日: 2025年 3月 1日
 発行者名: 株式会社 カタオカ

原材料に関する証明書

下記内容であることを証明いたします。

商品名	カタオカ 煮干粉(国産) ※だしパック	賞味期限	4ヶ月
規格	500g×10×2、200g×30×2、100g×50×2	保存方法	常温
工場名	株式会社カタオカ	食品分類	煮干魚類
工場所在地	広島県尾道市東尾道16-1		
製造者	株式会社カタオカ		

栄養成分

製品100gあたり

日本食品標準成分表2020年版(八訂)に基く計算値

エネルギー		水分		たんぱく質		脂質		炭水化物		灰分		ナトリウム		カリウム		カルシウム		マグネシウム		リン		鉄		亜鉛		銅		マンガン		ヨウ素		セレン		クロム		モリブデン	
298	kcal	15.7	g	64.5	g	6.2	g	0.3	g	13.3	g	1700	mg	1200	mg	2200	mg	230	mg	1500	mg	18.0	mg	7.2	mg	0.39	mg	—	mg	—	μg	—	μg	—	μg		
アミノ酸組成によるたんぱく質		(52.9)		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g	
トリアシルグリセロール当量		2.8		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g	
飽和		1.27		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g	
一価不飽和		0.61		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g	
多価不飽和		0.83		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g	
コレステロール		500		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg	
利用可能炭水化物		—		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g	
水溶性		0.0		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g	
不溶性		0.0		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g	
総量		0.0		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g		g	

原材料

※下記以外の原材料、及び添加物は一切使用しておりません。

原材料	配合比	アレルゲン (28品目)	添加物名	添加物 用途	原産地	遺伝子組換	
						対象原料	GM
かたくちいわし	95.70	—	—	—	広島県、香川県、愛媛県	—	—
食塩	4.30	—	—	—	岡山県、香川県	—	—
※本製品で使用するかたくちいわしは、えび・かに・いかが混ざる漁法で採取しています。							
/							
合計	100.00	商品に表示のあるアレルゲンコンタミネーション: 内袋: えび、かに、いかに					

濃厚ソース

食品内容明細書

提出日 令和5年3月28日

調味料		食品名		規格		入数		内容量		正味重量又は固形量	
No.14		濃厚ソース		1.8L		6本		10.8L		正味重量又は固形量	
食品内容										栄養成分(100gあたり)	
<p>・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず分別・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。</p>										計算値(2015成分表) 分析値 自社 公的機関 ●	
2015成分表 食品番号	商品に表示 している 原材料名	原材料名 (食品添加物名)	特定原材料名 (アレルギー源)	配合割合 %	GMO 分別 不分別	原料の産地 (上位3位以内を記入。但し4位以下は、 3位の枠の続きに記入のこと)			メーカー名	*は必須入力項目	
	醸造酢					日本(東京都)	日本(栃木県)	グアテマラ他		*エネルギー	128 kcal
	野菜・果実 トマト ブルーベリー にんじん たまねぎ 砂糖類 ぶどう糖果糖液糖					ブラジル タイ他	パキスタン			*水分	63.0 g
	砂糖					スペイン 米国 中国 中国	ポルトガル			*たんぱく質	0.8 g
	食塩 コーンスターチ 酵母エキス				不分別	日本(愛知県) 米国 日本(北海道)	日本(岐阜県) ブラジル	日本(千葉県) 南アフリカ他		*脂質	0.1 g
	たん臼加水分解物				不分別	日本(鹿児島県) タイ 日本(千葉県) タイ	日本(宮城県) ベトナム	カンボジア		*炭水化物	30.1 g
	香辛料 水				不分別	日本(北海道) 日本(岡山県) 日本(徳島県) 日本(埼玉県) フランス他 日本(埼玉県) 中国 フランス マレーシア 日本(群馬県) 米国他 日本(非製造) 中国他	オーストラリア フィリピン他		*灰分	4.7 g	
										*ナトリウム	1690 mg
										*カリウム	98 mg
										*カルシウム	13 mg
										*マグネシウム	mg
										*リン	20 mg
										*鉄	0.4 mg
										*亜鉛	mg
										銅	mg
										マンガン	mg
										ヨウ素	µg
										セレン	µg
										クロム	µg
										モリブデン	µg
										*レチノール	µg
										*β-カロテン当量	µg
										*レチノール当量	µg
										D	µg
										E(α-トコフェロール)	µg
										K	µg
										*B ₁	mg
										*B ₂	mg
										ナイアシン	mg
										B ₆	mg
										B ₁₂	µg
										葉酸	µg
										パントテン酸	mg
										ビオチン	µg
										*C	mg
										飽和	0 g
										一価不飽和	g
										多価不飽和	g
										コレステロール	mg
										*水溶性	g
										*不溶性	g
										*総量	0.4 g
										*食塩相当量	4.3 g
※1 遺伝子組換えに関する情報は、食品衛生法及びJAS法にて表示が義務付けられた農作物及びその加工食品に該当する原料について開示させていただきます。 ※2 食品添加物(キヤリーオーバー、加工助剂を含む)および食品添加物副剤の基原原料、遺伝子組換え原料情報は非開示とさせていただきます。 ※3 基原原料原産国、最終加工国については原料事情により変更となる場合があります。 ※4 原材料につきましては、情報を限定した原料購入を行っておりません。従いまして法律上の食品の表示に関わらない記載内容に限り、原料事情により事前のお知らせなく変更させていただく場合がございます。 ※5 香辛料詳細・原料メーカー名に関しましては、社外秘により非開示とさせていただきます。											
合計 0.00											
①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲を付けること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×を付けること。 ④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。											
特定原材料名 (太字は7大アレルゲン)		▲ 卵	▲ 乳	▲ 小麦	▲ そば	▲ 落花生	▲ えび				
		▲ か	▲ に	▲ あわび	▲ い	▲ か	▲ いくら	▲ オレンジ	▲ カシューナッツ		
		▲ キウイフルーツ	▲ 牛肉	▲ くるみ	▲ ご	▲ ま	▲ さ	▲ け	▲ さ	▲ ば	
		▲ ゼラチン	▲ 大豆	▲ 鶏肉	▲ バナナ	▲ 豚肉	▲ マカダミアナッツ				
		▲ も	▲ やまいも	▲ りんご	▲ アーモンド						

なたね油

食品内容明細書

提出日 2025年3月31日

調味料		No.6		食品名		なたね油(1.5gkg)	
規格		1500g		入数		10本	
内容量		1500g		正味重量又は固形量			
<p>食品内容</p> <p>・食物アレルギーの原因となるような食品(特定原材料)については詳しく記入。 ・遺伝子組換え対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものについては、必ず分別・不分別を記入。 ・食品添加物については、添加物名・使用量・使用目的を必ず記入。</p>				<p>栄養成分(100gあたり)</p> <p>計算値若しくは分析値(自社・公的機関)の該当するものに●をつける。</p>			
2015成分表	商品に表示している原材料名	原材料名(食品添加物名)	特定原材料名(アレルギー源)	配合割合%	GMO分別不分別	原料の産地(上位3位以内を記入。但し4位以下は、3位の枠の続きに記入のこと)	メーカー名
14008	食用なたね油	食用なたね油			なし(不分別)	国内製造(国産原料原料: カナダ、オーストラリア産)	
<p>計 0.00</p>							
<p>①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×をつけること。</p>							
<p>④下表は、食物アレルギー症状を持つ保護者の極めて重要な情報であるため、正確を期すこと。</p>							
特定原材料名(太字は7大アレルゲン)		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび
		かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ
		キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば
		ゼラチン	▲大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ
		もも	やまいも	りんご	アーモンド		
<p>同一ラインで大豆油を製造しているが精製大豆油からたんぱく質は検出されない(検出限界:1ppm)。</p>							